



WIJNBESCHRIJVINGEN /Fiche techniques (FT)

Wijnbeschrijvingen zijn gemaakt om de gemiddelde wijn over een aantal jaargangen te beschrijven en dus niet een individuele jaargang. Elk jaar neemt de wijnboer andere beslissingen voor het maken en rijpen van de wijn. Denk aan het tijdstip van oogsten, de periode van inweking en gisting, de tijdsduur van de rijping op eiken vaten, grote of kleine vaten, de verhouding nieuwe vaten of gebruikte vaten etc. etc.

Bij de wijnbereiding in de wijnbeschrijvingen staan dus de gegevens die over een langere periode een gemiddelde zijn. Voor de exacte gegevens van een bepaalde jaargang kunt u onze prijscourant of de website van de producent raadplegen. Deze staat vermeld onderaan elke wijnbeschrijving. Als er diverse druivenrassen zijn gebruikt zal in de wijnomschrijving de gebruikelijke blend worden aangegeven.

Alle cursief genoemde begrippen worden beschreven.

VERKLARING VAN BEGRIPPEN.

Appellatie: volledig Appellation d'Origine Contrôlée, afgekort A.O.C., letterlijk gecontroleerde herkomstbenaming. In het kader van Europese wetgeving sinds 2009 A.O.P. genoemd, Appellation d'Origine Protégée, dat betekent beschermde herkomstbenaming. Geldt voor diverse landbouwproducten, waaronder wijn. Het betreft bij wijn een afgebakend gebied, waarbinnen de wijnbouw moet voldoen aan een aantal door de wijnwet voorgeschreven eisen. Deze kunnen betrekking hebben op de snoei van de druivenplant, de maximale opbrengst per hectare, welke druivenrassen aangeplant mogen worden in dat gebied, etc. etc.

Barriques: Spaans barricas, dit zijn houten vaten, bijna altijd gemaakt van eiken hout met een inhoud van doorgaans 225 liter. Van groot belang bij de productie is de tonnelier, dus de vakman die de barrique gemaakt heeft. Tevens is de herkomst van het hout van grote betekenis, alsmede de periode van droging van het hout na de kap en de chauffe, de mate waarin de duigen gebrand zijn. Vanwege het klimaat is eikenhout uit midden Frankrijk, met name uit de gebieden Allier en Tronçais, zeer gevraagd vanwege de hoge kwaliteit eikenhout, ook eiken uit de Vogezen en Limousin zijn populair. Barriques uit Frankrijk worden gebruikt in de hele wereld, maar in praktisch elk wijn producerend land zijn er ook lokale producenten van barriques. Vaten gemaakt van Amerikaans eiken geven een ronde, zwoele, soms wat zoete smaak aan de wijn mee. Houten vaten met een andere inhoud dan 225 liter worden natuurlijk ook gemaakt, maar worden geen barriques genoemd.

Bâtonnage: een bâton is letterlijk een lange stok. Hiermee wordt de handeling bedoeld om het *bezinksel*, dat rust op de bodem van een wijnvat, door de jonge wijn te roeren waardoor de smaak rijker, vetter wordt en soms wat boterachtig. Vaak toegepast 1 of 2 x per week na de *gisting* gedurende enkele maanden.

Bezinksel: ook wel droesem, in het Frans lie. Na de *gisting* is de jonge wijn nog troebel, vanwege fijne deeltjes afkomstig van de schil, afgestorven gistcellen etc. Deze stoffen zakken langzaam naar de bodem van het vat of de tank en vormen het bezinksel. Ook *gebottelde* wijnen kunnen na verloop van tijd bezinksel bevatten, zeker als de wijn weinig of niet gefilterd is.

Botrytis Cinerea: *pourriture noble*.

Bottelen, botteling: het afvullen van een drank in flessen.



Blenden, blend: het mengen van jonge wijnen, gemaakt van diverse druivenrassen. Reden om diverse druivenrassen voor een wijn te gebruiken kan zijn dat verschillende positieve eigenschappen, denk aan kleur, geur, body van meerdere druivenrassen een meer complete wijn kunnen leveren. Een blend is zeker niet negatief. De grootste wijnen van de wereld zijn soms van één druivenras maar vaak ook van meer druivenrassen gemaakt.

Chaptaliseren: het vooraf aan de *gisting* toevoegen van suiker, waardoor er tot maximaal 2% meer alcohol in de wijn ontstaat. De toegevoegde suiker vergist dus, de wijn wordt er dus niet zoet van. Chaptaliseren wordt vooral in zon-arme jaren toegestaan, om de wijn iets meer alcohol te geven, waardoor meer evenwicht in de wijn ontstaat.

Charmat: *cuve close*

Cuvaison: de periode van *inweking* en *gisting* met de schillen bij de wijnbereiding van rosé en rode wijnen. Hoe langer de *cuvaison*, des te meer *tannine* en kleur- en smaakstoffen uit de schillen worden opgelost.

Cuve: kuip, wijnvat. Kan van hout, maar ook van beton, roestvrij staal of kunststof zijn.

Cuve Close: *méthode 'cuve close'*

Cru: voltooid deelwoord van het werkwoord *croître*, dat groeien, wassen betekent. Het beste te vertalen door: gewas, iets wat gegroeid is. Geldt dus eigenlijk voor elke wijn. Het wordt dan ook in het bijzonder gebruikt om onderscheid in kwaliteiten van wijnen of wijngaarden aan te geven, denk aan Grand Cru Classé wijnen in Bordeaux en Grand Cru en Premier Cru wijngaarden in de Bourgogne.

Dégorgement: *méthode champenoise*

Délestage: handeling bij de bereiding van rode wijn om de wijn meer kleur en fruit te geven en de smaak van harde *tannines* wat af te zwakken. Daarvoor wordt tijdens de vergisting de wijn van onder uit de tank overgepompt naar een 2^e tank. De *hoed* zakt mee naar de bodem. Daarna wordt de gistende wijn vanuit tank 2 weer van boven over de hoed gespreid, waardoor een zeer sterke beluchting in de wijn ontstaat. Deze handeling kan dagelijks diverse malen herhaald worden en afgewisseld worden met *pigeage* en *remontage*.

Dépôt: *bezinksel*

Domaine: bezitting, hier wijngoed.

Dosage: *méthode champenoise*

Droesem: *bezinksel*

Druifluis: dit schadelijke insect, de *Phylloxera Vastatrix*, kwam uit de U.S.A. via Zuid Engeland in 1863 in Frankrijk, 1866 in de Rhône/Midi en in 1881 waren alle wijngaarden in heel Europa aangetast. De luis tast het wortelsysteem van de druif aan, waardoor de plant sterft. De oplossing kwam ook uit de U.S.A. In 1878 werden de druivenstokken geënt op resistente Amerikaanse onderstokken, waarna de wijnbouw in Europa weer op gang kwam. Ook heden ten dage worden alle rassen in Europa nog steeds op deze onderstok geënt.

Extractie, extract: de intensiteit van de smaak wordt bepaald door de aanwezigheid van stoffen als o.a. *tannine*, smaakstoffen, zuren. De duur van de *schilweking* en *gisting* zijn bepalend voor de aanwezigheid van deze stoffen, maar ook *pigeage*, *remontage* en *délestage*.



Ook het gebruikte druivenras speelt een belangrijke rol. Rijping op eiken vaten kan de smaak ook intenser maken.

Fermenteren, fermentatie: *gisting*

Filteren/filtratie: hierbij wordt voor het *bottelen* de wijn van kleine vaste deeltjes ontdaan. Dit kan op verschillende manieren. Het maakt de wijn microbiologisch stabiel.

Flor del vino, afgekort flor: een witte laag van *gistcellen* die bij de bereiding van Fino sherry in het vat een deken vormt op het oppervlak van de sherry, waardoor deze beschermd wordt tegen zuurstof. Deze specifieke gistcellen ontwikkelen zich, nadat de jonge sherry is aangesterkt met wijnalcohol en is overgestoken in een houten vat.

Foudre: Nederlands foeder: grote ronde vaten, gemaakt van hout met een inhoud van minimaal duizend liter tot wel tienduizenden liters. Deze vaten gaan vaak tientallen jaren mee, waardoor de wijn nauwelijks nog stoffen uit het hout opneemt. Ze worden ook vaak gebruikt voor opslag van wijnen, of om een *blend* te maken.

Gebotteld: *bottelen*

Gist of gistcellen: een eencellig micro-organisme, behorend tot de schimmels. Gistcellen zijn verantwoordelijk voor de *gisting*. Ze zitten in enorme aantallen op de rijpe druivenschil, maar overwinteren ook in de kelders. Ook bestaat er kweekgist, tevens voorgeselecteerde gist genoemd, dat wordt gekweekt in de fabriek en een soepel lopende gisting garandeert. In de nieuwe wereld wordt bijna uitsluitend kweekgist gebruikt, in Europa ook bij grote handelshuizen en coöperaties. De meeste wijnboeren, die zelf hun eigen wijn maken en *bottelen* geven de voorkeur aan eigen gisten uit de wijngaard en kelders, omdat deze het beste resultaat geven voor vergisting van de in hetzelfde klimaat geteelde druiven.

Gisting: of vergisting, proces waarbij de suikers met behulp van *gistcellen* in de *most* via een ingewikkeld proces worden omgezet in uiteindelijk alcohol en koolzuurgas/kooldioxide. Dit koolzuurgas borrelt op en verdwijnt in de lucht. De alcohol blijft in de zojuist gevormde wijn bewaard.

Groene oogst: hierbij wordt een of twee maanden voor de oogst een teveel aan druiventrossen verwijderd om meer concentratie te krijgen in de resterende trossen. Ook minder rijpe trossen of door rot aangetaste trossen worden verwijderd.

Gyropalette: een computer gestuurd apparaat, dat de *remuage* vervangt bij de bereiding van *mousserende wijnen* via de *méthode champenoise*.

Hoed: bij de *gisting* van rode wijnen komen de schillen, meegenomen door het opborrelende koolzuurgas, boven drijven in de tank. Ze vormen daar een hechte massa. Dit noemt men de hoed.

Inert: *reductief*

Inox: *roestvrij stalen tank*

Inweking: *schilweking*

Klaren: het helder maken van de wijn door middel van centrifugeren, *filtreren* of door een klaringsmiddel te gebruiken, denk o.a. aan eiwit, gelatine of bentoniet, een natuurproduct verkregen uit een bepaald soort klei.



Klonen: het vermeerderen van een moederplant, waardoor een genetisch identieke plant ontstaat. Een voorbeeld is de teroldego druif, waarbij Elisabetta Foradori in Trentino in haar wijngaard de planten die de beste kwaliteit druiven gaven vermeerderde. Met deze nieuwe planten zijn nu alle wijngaarden bij Foradori beplant, waardoor de kwaliteit van de wijn enorm verbeterde. Vermeerderen kan door te stekken of de uitlopers te laten wortelen.

Koudebehandeling: ook traitement à froid. Na het *bottelen* kunnen er bij lage temperatuur in de wijn tartraten (een zout van wijnsteenzuur) ontstaan in de vorm van wijnkristallen of gaasachtige patronen, ook wel *wijnsteen* genoemd. De consument ziet de kristallen vaak als suikerkorrels. Een koudebehandeling kan vorming van wijnsteen voorkomen. Het betreft een proces, waarbij de wijn voor de *botteling* gedurende enkele dagen op een temperatuur tot 4 graden onder het vriespunt wordt gebracht, waardoor de tartraten ontstaan en verwijderd worden voordat de wijn gebotteld wordt.

Lie: bezinksel

Liqueur de tirage: *méthode champenoise*

Maceratie, macereren: *schilweking*

Macération carbonique: letterlijk inweking onder koolzuur. Bij dit proces gaan intacte druiven in een afgesloten met koolzuurgas gevulde tank. Via enzymen ontstaat er nu binnen de druif een *gisting*. De druif barst daardoor open en er ontstaat sap met veel kleur, veel aromastoffen, een weinig *tannine* en iets alcohol. Pas hierna wordt geperst en vindt de normale alcoholische gisting plaats. Deze manier wordt veel toegepast in de Beaujolais met de gamay druif en in de Rhône en Languedoc met de carignan druif. Afhankelijk van het inzicht van de wijnboer zijn op de bovenbeschreven Macération carbonique methode diverse varianten mogelijk.

Macération pelliculaire: *schilweking*

Malo, afkorting van malolactische gisting: ook wel melkzuurgisting genoemd. De malo betreft een 2^e *gisting* die plaats vindt na de alcoholische gisting, of, als de temperatuur in de kelder te laag is, in het voorjaar. Bij deze gisting, veroorzaakt door bacteriën, wordt het scherpe appelzuur omgezet in het zachte melkzuur. Deze 2^e gisting vindt praktisch bij alle rode wijnen plaats, zelden bij witte, afbouw van zuren is hier meestal ongewenst omdat de wijn erdoor een deel van zijn frisheid verliest. Na de malolactische gisting is de wijn biologisch stabiel en kunnen er geen ongewenste omzettingen van bacteriën en gisten meer plaatsvinden.

Melkzuurgisting: *malolactische gisting*

Méthode 'Cuve close': letterlijk gesloten tank. Bepaalde manier, waarop *mousserende wijn* gemaakt wordt. De methode wordt in Frankrijk ook wel Charmat genoemd, naar de uitvinder van het procédé in 1910. Jonge wijn wordt met toevoeging van een suikerhoudende likeur en *gistcellen* in een afgesloten druckbestendige stalen tank in *gisting* gebracht. Het ontstane koolzuurgas lost zich op in de wijn. Na afloop van de gisting wordt de wijn onder druk *gebotteld*, waarbij eventueel nog een *dosage*, kan worden toegevoegd.

Méthode Champenoise: ook wel 'méthode traditionnelle' genoemd. *Mousserende wijnen* worden op verschillende manieren gemaakt. De meest kostbare manier vindt van oorsprong plaats in het gebied van de Champagne, Noord Frankrijk. Na de oogst wordt een droge wijn gemaakt. Deze wordt *gebotteld* en opnieuw in *gisting* gebracht in de fles door toevoeging van



de **liqueur de tirage**, een mengsel van *gist* en suiker. Tijdens deze 2e gisting wordt naast koolzuur en iets alcohol ook *bezinksel* gevormd, dat verwijderd dient te worden. De fles wordt daarvoor in een **pupitre** geplaatst, twee schuin geplaatste houten schotten, bovenaan door een scharnier verbonden. In deze schotten zitten openingen waar de fles iets schuin in geplaatst wordt. Dan volgt de **remuage**, waarbij gedurende enkele weken elke dag door een korte, snelle draaiing met de hand de fles geleidelijk op de kop wordt gezet, waardoor het bezinksel steeds iets verschuift naar de hals van de fles. Op de kop gaat de hals van de fles nu door een pekelbad waardoor dat deel van de fles wordt bevroren. Daarna wordt de afsluiting van de fles, meestal een kroonkurk verwijderd. Door de druk in de fles schiet de ijsprop met bezinksel eruit, dit heet het **dégorgement**. Het tekort van enkele cl in de fles wordt aangevuld met een al dan niet aangezoete wijn, genaamd de **liqueur d'expédition**. Afhankelijk van de zoetheid, de **dosage** van deze toegevoegde wijn, wordt bepaald of de wijn als Brut (droog), Demi-sec (halfdroog) of Doux (zoet) in de handel zal komen. Wordt er geen dosage toegevoegd, en is er maximaal 2 gram/liter restsuiker aanwezig in de wijn, dan voegt men de term, brut nature, brut zero, ultra brut, zero dosage of zero brut toe. Omdat de namen Champagne en Méthode Champenoise beschermd zijn, wordt deze manier van mousserende wijn maken in andere wijngebieden 'méthode traditionnelle' genoemd.

Mondmousse: in wijnen met koolzuur ontplooit zich bij het proeven een zacht gevoel van de koolzuurbelletjes in de mondholte. Afhankelijk van de hoeveelheid en vooral de grootte van de belletjes zal het mondgevoel meer of minder verfijnd zijn.

Most: druivensap van geperste of gekneusde druiven, nog voordat de gisting begint.

Mousserende wijnen: wijnen, die koolzuurgas bevatten door een tweede gisting op fles via de 'méthode champenoise'/'méthode traditionnelle' of op een stalen tank via de 'méthode cuve close'. Een derde manier is de 'méthode gazéifié', waarbij koolzuurgas in de wijn wordt geperst, en dus niet via een tweede gisting op fles.

Oenoloog: wijnmaker/ster, dus iemand die op een landbouwschool of universiteit leert wijn te maken. Afhankelijk van het niveau is het een lange en niet te onderschatten studie.

Oversteken: het overpompen van jonge wijn in een ander vat om deze te scheiden van het *bezinksel*. Een handeling, die meerdere malen dient plaats te vinden om een heldere wijn te verkrijgen.

Oxidatie: proces waarbij door de inwerking van zuurstof een negatief geachte ontwikkeling ontstaat in de kwaliteit van *most* of wijn. In sommige gevallen wordt oxidatie door zuurstof juist gebruikt om wijnen een bepaalde smaak mee te geven b.v. bij sherry, vin jaune, vino santo etc.

Phylloxera: *druifluis*

Pigeage: onderdompelen van de *hoed* in de gistende *most* om meer kleur, geur en *extract* in de toekomstige wijn te krijgen. Gebeurt ook in combinatie met *remontage* en *délestage*.

Plukgang: ook *tri* genoemd, van het Franse werkwoord trier, dat uitzoeken, sorteren betekent. Hiermee wordt bedoeld een gang langs de wijnstokken, waarbij alleen de rijpe of aangetaste druiven worden geoogst. Omdat de druiven niet gelijkmatig rijpen is het vaak noodzakelijk na enkele dagen opnieuw langs de wijnstokken te lopen om de oogsten. Bij het oogsten van de druiven, die aangetast zijn door de *pourriture noble*, kent met wel 5 plukgangen.

Pneumatische pers: pers, waarin de druiven door toenemende luchtdruk worden geperst.



Pourriture Noble: letterlijk edele rotting. Duits: Edelfäule, Engels: noble rot. Wordt in het najaar in vochtige, warme periodes veroorzaakt door de schimmel *Botrytis Cinerea*, die zich ontwikkelt bij ochtendnevel in de buurt van rivieren en meren. Deze schimmel tast de schil van de rijpe druiven aan, een deel van het sap verdampt en de druif verschrompelt. Het resterende sap bevat relatief veel suikers, waardoor na *vergisting* een zoete wijn ontstaat. Het *rendement* per ha is door het vochtverlies erg laag.

Pupitre: *méthode champenoise*.

Reductief: als bij de bereiding van wijn, vanaf het moment van de oogst tot het moment dat de wijn op fles gaat, zo veel mogelijk gewerkt wordt in een zuurstofarme of zuurstofvrije omgeving, spreekt men van een reductief gemaakte wijn. De most of wijn bedekken onder koolzuurgas of stikstof is een mogelijkheid, zwavelen kan ook. Doel is om *oxidatie* van de wijn tot een minimum te beperken.

Remontage: vindt alleen plaats bij rode wijn en staat voor het overpompen van de gistende wijn van onder uit het gistingvat over de drijvende *hoed* aan de bovenkant van de tank. Deze handeling bevordert de gistgroei en het oplossen van stoffen uit de schillen, denk aan kleurstof, *tannine*. Gebeurt ook in combinatie met *pigeage* en *délestage*.

Remuage: *méthode champenoise*.

Rendement per ha.: de opbrengst in hectoliter wijn per hectare wijngaard, bv. 60hl/ha is 6.000 liter per hectare, omgerekend zijn dit 8.000 flessen van 75cl. Voor de duidelijkheid: 1 ha is 10.000 vierkante meter, bijna 1 ½ x een voetbalveld.

Restsuiker: na de *gisting* zijn alle suikers omgezet in alcohol. Onderbreekt men de gisting, dan zal een deel van de suikers, de restsuikers, in de wijn aanwezig blijven en de wijn, afhankelijk van het tijdstip van onderbreking, een min of meer zoete smaak geven.

Roestvrij stalen tank: afgekort RVS, ook kortweg inox genoemd, komt van inoxydable, letterlijk: niet roestbaar.

RVS: *roestvrij stalen tank*

Saignée: Spaans sangrado. Gebruikt bij de productie van rosé wijn. Hierbij wordt alleen het sap gebruikt dat vrijkomt wanneer de druiven in een grote tank gestort zijn. Door het eigen gewicht barsten veel druiven open. Het weglopende sap, ook wel afloopsap genoemd, is van hoge kwaliteit met weinig *tannine* en is zeer aromatisch. Saignée betekent aderlating, het doen bloeden.

Schilweking: ook *macération pelliculaire*, skin contact. Voor de *gisting* begint, laat men de schillen vaak enkele uren bij witte druiven tot enige dagen bij rode druiven in het sap weken. Hierbij komen bepaalde stoffen uit de schil vrij, denk aan geur-, kleur- en smaakstoffen, waardoor de uiteindelijke wijn meer karakter krijgt. Schilweking kan alleen met gezonde, rijpe druiven. Bij roséwijn worden de rode schillen al na enkele uren tot wel 24 uur of nog later verwijderd, afhankelijk van de rosé kleur die men wenst.

Sorteertafel: 'table de tri' genoemd in Frankrijk. Bij aankomst van de druiven bij de kelder vindt een selectie plaats. Dit gebeurt aan een lopende band waaraan mensen aan beide kanten zitten en handmatig o.a. bladeren, steeltjes, onrijpe en rotte druiven verwijderen.



Sur lattes: bij de bereiding van *mousserende wijnen* via de *méthode champenoise* ondergaan de flessen een 2^e *gisting* in de fles. Deze flessen worden in de kelder opgeslagen, waar er houten latjes tussen de lagen flessen worden gelegd. De periode van rijping wordt aangegeven als bv 3 jaar sur lattes, letterlijk 'op de latten/het latwerk'.

Table de tri: *sorteertafel*

Tannine: vertaald looizuur. Een stof, die voorkomt in de steeltjes, pitten en in schillen van rode druiven. De steeltjes worden doorgaans verwijderd, de pitten zo zacht geperst dat die heel blijven, maar de tannine uit de rode schillen komt bij de vergisting in de wijn. Bij jonge wijn geeft het een wat straffe, bittere smaak, die bij het ouderen verdwijnt. Tannine geeft de wijn structuur en zorgt ervoor dat de wijn kan rijpen.

Terroir: letterlijk grond, bodem. Hier: combinatie van invloeden die de identiteit van de wijn bepaalt, denk aan samenstelling van de bodem, het klimaat, druivenrassen, *vinificatie*.

Tri: *plukgang*

Valdruk: hiermee wordt bedoeld dat wijn via de zwaartekracht, dus via een hoogteverschil, verplaatst wordt van de bv. een stalen tank naar een houten vat. Gebruikelijk gaat dat via pompen, maar dit heeft, volgens veel wijnmakers, een negatieve invloed op de wijn.

Véraison: een verkleuring van de schil van de zowel de witte als blauwe druif. Hiermee start de laatste rijpingsfase van de druif, die gemiddeld plaats heeft 6 tot 8 weken voor de oogst. Vanaf de *véraison* worden de suikers binnen de druif opgebouwd en de zuren afgebouwd.

Vinificatie: wijnbereiding, dus het maken van wijn uit druivensap via *gisting*. Bij witte wijnen worden de druiven, na eventueel een korte *schilweking*, direct geperst, alleen het sap vergist. Voor rode wijnen worden de druiven gekneusd, en, na een eventuele *schilweking*, vergist en vindt de persing na afloop van de *gisting* plaats.

Vin Doux Naturel: ook wel versterkte wijnen genoemd. Deze wijnen worden gemaakt door tijdens de *gisting* zoveel alcohol toe te voegen, dat de *gistcellen* afsterven. Dat is meestal het geval als er 15° alcohol in de most bereikt is. Gevolg is wel dat nog niet vergistte suikers als *restsuiker* in de wijn achterblijven.

Wijnsteen: *bezinksel* in de wijn, vaak op de bodem van de fles of tegen de onderkant van de kurk aanwezig. Ontstaat door het samengaan van bepaalde stoffen, die van nature in de wijn aanwezig zijn, kan voorkomen worden door een *koudebehandeling*.